

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS ESPECIALES

2019-2020

(Excepto del 15 de abril al 15 de junio,
25 de diciembre, 1 y 6 de enero)



Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba

Tlf. 91 840 66 58

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 1

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Surtido de Embutidos y Queso Semicurado

Ensalada de Queso de cabra con vinagreta de azafrán y tomatitos confitados

Gambón Rojo a la Sal

Croquetas de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lomo de Bacalao con cremoso de guisantes y picadillo de jamón

o

Entrecot de Ternera a la Parrilla con patata panadera al orégano

POSTRE

Bizcocho de zanahoria con buttercream y helado de té matcha

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja Joven, cerveza, refrescos y agua.

Café o infusión

32,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de tomate con aire de albahaca (invierno)
Salmorejo con virutitas de jamón y aceite de oliva (verano)

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)
Vieiras Gratínadas con Salsa de Yema Trufada
Huevos rotos con paletilla ibérica
Croquetas de Jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)
Lubina en hojaldre con pisto manchego
o
Solomillo Ibérico con Salsa de Foie y Pudíng de Patata

POSTRE

Lingote de chocolate praliné

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.
Café o infusión

37,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 3

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de calabaza y naranja con yogur y croutons de pan (invierno)
Gazpacho de cereza con espuma de yogur (verano)

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Ensaladilla de Langostinos y Cangrejo
Lingote de Foie-Gras con Granny Smith y puré de manzana
Empanada de Bacalao con Pasas Hecha en Casa

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza a la plancha con bilbaína de naranja y patata confitada

o

Cordero Lechal Asado con sus Patatitas Panaderas

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Verdejo, vino tinto D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos y agua.
Café o infusión

45,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PLATO COMBINADO

Espaguetís boloñesa

Medallón de solomillo

Patatas fritas

Finger de pollo

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

20.00€ Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 2

DE PRIMERO:

Rueda de ibéricos

DE SEGUNDO:

Chuletitas de cordero lechal fritas con patatas

POSTRE:

Fondant de chocolate

BEBIDAS:

Agua y refrescos

32,00€ Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PERSONALIZA TU MENÚ

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto.

D.O. Ribera del Duero.

- Alto de los Zorros (10 meses en barrica) 0,95 €
- Ferratus AO (12 meses en barrica) 1,95 €
- Finca Resalso de Emilio Moro (4 meses en barrica) 1,95 €
- Alto de los Zorros Crianza 2,45 €
- Ferratus (14 meses en barrica) 4,95 €
- Tinto Pesquera Crianza 5,45 €
- Matarromera Crianza 6,95 €

D.O.C Rioja

- Martínez Lacuesta Crianza 1,95 €
- Sierra Cantabria Crianza 2,45 €
- Luis Cañas Crianza 2013 2,95 €
- La Vicalanda de Viña Pomal 4,95 €
- Muga Crianza 5,45 €

Blancos

- S-Naia Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) 1,45 €
- Pazo de Monterrey Godello (D.O. Monterrei) 2,25 €
- Val de Nora (Rías Baixas) 2,45 €
- Naia Verdejo (Rueda) 2,95 €
- Enate 2.3.4. Chardonnay (Somontano) 3,45 €
- Abad Dom Bueno fermentado en barrica (Bierzo) 3,75 €
- Paco y Lola (Rías Baixas) 4,95 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

Otras Denominaciones

Priorato Ónix Clásico 2014 (Priorato) 1,95 €
Las Retamas del Regajal, 10 m. en barrica (D.O. Madrid) 2,25 €
Corral de Campanas 2013 (Toro) 2,45 €
Habla del Silencio 2013 6 m. barrica (V.T. Extremadura) 3,25 €
Pétalos del Bierzo 2013, 10 meses en barrica (Bierzo) 4,25 €

Cavas y Espumosos

Cava Codorníu 1551 0,95 €
Cava Juve & Camps Brut Nature Rva. De la Familia 4.95 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PUEDES INCORPORAR UN SORBETE ANTES DEL SEGUNDO
PLATO

2.95€/comensal adulto
Límón con cava
Manzana con ron tostado
Mandarina con cava
Mango con Ginebra y Eneldo

ACOMPaña LA TARTA O EL POSTRE CON
UNA BOLA DE HELADO.

1.95€/comensal adulto
Chocolate
vainilla
Fresa
Leche Merengada

BARRA LIBRE POR PERSONA

Primeras marcas (ver en otros servicios)

18.00€ por comensal las dos primeras horas.
La 3ª hora se facturara a 5.60 € por comensal inicial.
Y la cuarta hora y sucesivas a 4.80 € por comensal inicial.
La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos

No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Ginebra: Beefeater, Bombay, Gordon's, Larrios 70.00€/Bot.
Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi 70.00€/Bot.
Vodka: Eristoff, Absolut 70.00€/Bot.
Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Catty Sack, White Label
70.00€/Bot.
Ginebra Citadelle, 90.00 €/Bot.
Johnny Walker Etiqueta Negra, 90.00 €/Bot.
Brugal Extra Viejo, 90.00€/Bot.
Bombay Shafnir, 90.00€/Bot.
Moet Chandón Imperial, 80.00€/Bot.
Moet Chandón Rosé, 85.00€/Bot.

En el precio por botella, **están incluidos 12 refrescos**. En este caso el **servicio de las copas** correspondería a los invitados, estando preparadas las botellas, refrescos, hielo y vasos.

DISPONIBILIDAD DE SALONES

Comida de 13.00 a 18.00 horas.
Cena de 21.00 a 02:00 horas.

Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre

PARKING GRATUITO

COCINA PROPIA

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

OTROS CONCEPTOS

- Podemos facilitarles *animadores infantiles, magos o cualquier otra actividad que puedan desear.*
- *La composición de los menús no es cerrada, podemos adaptarlas a sus necesidades o sugerencias.*
 - *Primeras marcas de barra libre*
Ginebra: Gordon's, Gordon's Pink; Tanqueray.
Ron: Cacique, Pampero, Capitán Morgan.
Vodka: Smirnoff
Whisky: J.B., Johnny Walker
Varios: Martini Blanco, Martini rojo, Anís, brandy, Baileys, etc.
- *Servicio de camareros/as uno por cada 18-20 personas (aprox.)*
 - *Protocolo y listados para invitados.*
 - *Servicio emplatado en todos nuestros menús.*
 - *10% de I.V.A incluido en todos nuestros precios.*

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la formalización de la reserva será imprescindible la entrega de un 20% en concepto de señal.

Dicho pago se considerará exclusivamente como señal a descontar del importe total del pago de dicha celebración, en caso de cancelación total de un evento la señal no se devuelve, en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional Villalba S.L.

Artículo 7 Ley 7/2012 solo se podrá efectuar el pago en efectivo de 2.499€

Diez días antes del evento se tendrá que confirmar el segundo plato elegido por cada comensal y el postre seleccionado para todos los invitados.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado cuatro días antes de la celebración.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

“Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.”

Collado Villalba, a 18 de Octubre 2018

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.